**Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia jest** **świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji w Zakopanem szkolenia międzysektorowego TCA:**

**"Dissemination, exploitation and sustainability of KA2 projects results".**

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt konferencyjno-hotelowy, świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie w Zakopanem.

**Termin świadczenia usługi: 7-11 maja 2019**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 65 osób.**

Standard hotelu: hotel kategoriiminimum 3 gwiazdki w rozumieniu przepisów § 2 ust.2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188
z 2004 r., poz. 1945). Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie; hotel powinien dysponować własnym parkingiem.

W przypadku przedłużenia programu pobytu Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia nieodpłatnie szatnie oraz miejsce na przechowywanie bagażu.

# Zakwaterowanie

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników szkolenia**:** zgodnie
z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą
w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniach 7-11 maja (cztery doby)** – 4 pokoi jednoosobowych
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. **Zakwaterowanie w dniach 8-11 maja (trzy doby)** – 61 pokoi jednoosobowych
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z 5 dniowym wyprzedzeniem.
5. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom szkolenia spokojny nocleg.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników szkolenia. Szczegóły dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany przez Zamawiającego pracownik
z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego. Ostateczne wymogi dotyczące ilości posiłków i ich składu zostaną podane na trzy dni przed terminem szkolenia. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem potrzeb. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 7 maja 2019** dla 4 osób **oraz w dniu 8 i 10 maja 2019** w formie bufetu lub serwowana do stołu dla 65 osób, której menu powinno uwzględniać:

3 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. szynka tyrolska ze świeżo krojonym melonem, pstrąg wędzony z chrzanem, sałatka z ziemniaków i bekonu z sosem majonezowym, mozarella
z pomidorami i bazylią; jedną zupę (min. 200 ml/os.) dwa rodzaje do wyboru np. zupa gulaszowa, krem serowy, pomidorowa, min. dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. duszony królik w sosie śmietanowym z ziołami, kotlety schabowe z jabłkami i calvadosem, żeberka pieczone na zasmażanej kapuście, w tym danie wegetariańskie np. zapiekana cukinia
z pomidorami, dodatki: ryż lub ziemniaki (dodatki skrobiowe), warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. strudel jabłkowy, ciasto makowo–serowe, krem czekoladowy, tiramisu; napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

1. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 9 maja 2019 w** formie serwowanej uroczystej kolacji
z bufetem dla 65 osób, której menu powinno uwzględniać:

3 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. szynka tyrolska ze świeżo krojonym melonem, pstrąg wędzony z chrzanem, sałatka z ziemniaków i bekonu z sosem majonezowym, mozarella
z pomidorami i bazylią; jedną zupę (min. 200 ml/os.) dwa rodzaje do wyboru np. zupa gulaszowa, krem serowy, pomidorowa, min. dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. duszony królik w sosie śmietanowym z ziołami, kotlety schabowe z jabłkami i calvadosem, żeberka pieczone na zasmażanej kapuście, w tym danie wegetariańskie np. zapiekana cukinia
z pomidorami, dodatki: ryż lub ziemniaki (dodatki skrobiowe), warzywa gotowane, inne dania charakterystyczne dla kuchni Podhala; dwa rodzaje deseru np. strudel jabłkowy, ciasto makowo–serowe, krem czekoladowy, tiramisu; napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), wino czerwone lub białe do wyboru, co najmniej 150 ml/osobę.

Podczas kolacji wykonawca zapewni oprawę muzyczną wraz z odpowiednim oświetleniem
i nagłośnieniem.

1. **Obiad w dniach: 8 maja 2019** dla 10 osób **oraz 9-10 maja 2019** w formie bufetu dla 65 osób, którego menu powinno uwzględniać:

3 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. szynka tyrolska ze świeżo krojonym melonem, pstrąg wędzony z chrzanem, sałatka z ziemniaków i bekonu z sosem majonezowym, mozarella
z pomidorami i bazylią; jedną zupę (min. 200 ml/os.) dwa rodzaje do wyboru np. zupa gulaszowa, krem serowy, pomidorowa, min. dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. duszony królik w sosie śmietanowym z ziołami, kotlety schabowe z jabłkami i calvadosem, żeberka pieczone na zasmażanej kapuście, w tym danie wegetariańskie np. zapiekana cukinia
z pomidorami, dodatki: ryż lub ziemniaki (dodatki skrobiowe), warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. strudel jabłkowy, ciasto makowo–serowe, krem czekoladowy, tiramisu; napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

1. **Przerwa kawowa całodzienna (8 godzin) w dniach 9-10 maja 2019** dla 65 osób, której menu powinno uwzględniać:

Napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana
i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), słodkie przekąski: kruche ciasteczka/ciasta domowe na przemiennie z owocami (min. 80 g/os.)

1. W trakcie posiłków Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
2. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.
3. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Organizatora stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach
(w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.).
4. Organizator zastrzega, aby zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu
z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.

# Sale konferencyjne

1. Każda z sal powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy (2-3 szt.), flipchart, laptop
z dostępem do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego powinna być wliczona
w wynajem sal konferencyjnych.

### Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 8, 9 i 10 maja 2019 dla 65 osób w ustawieniu wyspowym, z możliwością podzielenia na dwie mniejsze sale warsztatowe.

1. **Sala konferencyjna „warsztatowa” w dniu 9 i 10 maja 2019**dla 20 osób,
2. **Recepcja przed salą konferencyjną plenarną.**
3. **Możliwość ustawienia stolików wystawienniczych, banerów przed salami.**
4. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną. Wykonawca zapewni też odpowiednią liczbę gniazdek elektrycznych umożliwiającą podłączenie do zasilania po 2 laptopy w każdej z sal warsztatowych. Każda sala wyposażona będzie w stół prezydialny z miejscem dla od 2-5 osób.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia **trzy bezpłatne** hotelowe miejsca parkingowe.
2. W razie potrzeby Zamawiający zastrzega sobie prawo do organizacji występu artystycznego we własnym zakresie. W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia miejsca i zaplecza technicznego (podesty, oświetlenie) wraz z obsługą, w celu umożliwienia zrealizowania występu artystycznego.
3. W razie potrzeby Wykonawca zapewni bezpieczne przechowywanie materiałów
i publikacji należących do Zamawiającego podczas trwania szkolenia.
4. W razie potrzeby wykonawca udostępni osobom prowadzącym szkolenie możliwość użycia kopiarki xero oraz komputera z dostępem do drukarki i Internetu.
5. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
	1. propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji, obiadów i przerw kawowych;
	2. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień****(07.05.2019)** | **2 dzień****(08.05.2019)** | **3 dzień****(09.05.2019)** |  **4 dzień****(10.05.2019)** | **Łącznie** |
| Pokój jednoosobowy | 4 | 65 | 65 | 65 | 199 |
| Całodzienna przerwa kawowa | 0 | 0 | 65 | 65 | 130 |
| Obiad | 0 | 10 | 65 | 65 | 140 |
| Kolacja | 4 | 65 | 0 | 65 | 134 |
| Kolacja uroczysta  | 0 | 0 | 65 | 0 | 65 |
| Organizacja oprawy muzycznej na kolację uroczystą. | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| Sala konferencyjna na 65 osób | 0 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Sala konferencyjna 20 osób | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 |